

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rápido  
ao produto



## Máquina de Gofres Elétrica Dupla 550x440x230 mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2230.312	<b>Modelo:</b>	UD2230.312
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	38 kg	<b>Dimensões:</b>	550 x 440 x 230 cm

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2230.312

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta máquina de gofras e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A máquina de gofras elétrica dupla tem dimensões de 550x440x230 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm em redor do equipamento para ventilação e fácil acesso para operação e limpeza, garantindo assim o seu correto funcionamento e durabilidade., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de gofras? A: Esta máquina de gofras requer uma tensão de 230 V com uma potência de 3 kW. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos, preferencialmente com uma tomada dedicada, para assegurar o desempenho ideal e a segurança do equipamento., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção da máquina de gofras? A: A limpeza é simplificada pela bandeja removível de fundo patenteada, que recolhe o excesso de massa. Após cada uso, com o equipamento desligado e frio, limpe as placas de ferro fundido com uma escova macia e um pano húmido. Evite submersão em água ou o uso de produtos de limpeza abrasivos para preservar a máquina., Q: Esta máquina de gofras inclui algum acessório ou vem pronta a usar? A: A máquina de gofras é fornecida com os elementos essenciais para o seu funcionamento, incluindo um interruptor de ligar/desligar, termostato de controle de 0-300 °C e luzes indicadoras. Não inclui acessórios adicionais para a preparação de massa ou utensílios de manuseamento, que deverão ser adquiridos separadamente.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	máquina de gofras elétrica, máquina de waffles profissional, máquina de gofres dupla
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	13657
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Gofras Eletrica Dupla Ged 30 (5 Cor.)
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Gofras Eletrica Dupla Ged 30 (5 Cor.)
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	BAR E CAFETARIA > Máquina de Waffles
<b>Categorias Secundárias</b>	BAR E CAFETARIA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0440.317.008B,MS440.317.011,MS440.317.064

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Maximize a produtividade pré-aquecendo o equipamento e preparando a massa com antecedência, de modo a iniciar a produção imediatamente nos períodos de maior afluência., Utilize sempre um desmoldante adequado para placas antiaderentes, prolongando a vida útil do revestimento e facilitando a remoção das gofras sem danificar a estrutura., Estabeleça um protocolo de limpeza diária, aproveitando a bandeja removível para recolha de massa, o que evita a acumulação de resíduos e assegura a higiene e funcionalidade do equipamento a longo prazo., Ajuste a temperatura do termostato entre 180°C e 220°C, dependendo da receita da massa e do grau de crocância desejado, para otimizar o tempo de cozedura e a qualidade final do produto.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef de Pastelaria, Gestor de F&amp;B (Food &amp; Beverage), Proprietário de Cafeteria/Gelataria</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;O uso de placa de ferro fundido com alto valor de condução permite que o calor seja uniformemente distribuído e obtenha gofras bem dourados e crocantes em 2 30. Uma bandeja removível de fundo patenteada recupera o excesso de massa para facilitar a limpeza.&lt;br /&gt; Equipamento: interruptor de ligar / desligar, termostato de controle de 0-300 ° C, luzes de controle. Pés ajustáveis.&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 550x440x230 mm&lt;br /&gt; Peso líquido:-Bruto 38 kg&lt;br /&gt; Potência: 3 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRPLL6006E,HRPR2F7508E,HRMF7504E</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Pequenos-almoços e Brunches em Hotéis de Quatro e Cinco Estrelas: Durante o serviço de pequeno-almoço ou brunch, a máquina de gofras dupla permite atender rapidamente a picos de procura, oferecendo aos hóspedes gofras frescas e quentes. A capacidade de produzir duas unidades em poucos minutos é crucial para manter a fluidez do buffet e a satisfação do cliente, sem comprometer a qualidade do produto final., Cafeterias e Casas de Chá com Serviço de Take-away: Em estabelecimentos com elevado volume de vendas e foco em take-away, a eficiência é primordial. Esta máquina possibilita a preparação célere de gofras para consumo imediato ou embalagem, otimizando o tempo de espera do cliente e permitindo a gestão eficaz de filas, especialmente em horas de ponta ou durante eventos especiais., Eventos e Feiras Gastronómicas em Food Trucks ou Stands: Em contextos de eventos ao ar livre, feiras ou food trucks, onde o espaço e a rapidez são limitados, a máquina de gofras dupla distingue-se pela sua capacidade de produção em série. Garante um fornecimento contínuo de gofras, permitindo maximizar as vendas e responder à elevada afluência de público, mantendo sempre a qualidade e o padrão do produto.</p>

## Uso Profissional - Introdução

A Máquina de Gofras Elétrica Dupla é um equipamento essencial para operações de hotelaria e restauração que exigem alta capacidade e consistência na produção de waffles. Com placas de ferro fundido de elevada condutividade, este equipamento assegura uma distribuição térmica uniforme e rápida, permitindo a confeção simultânea de duas gofras perfeitamente douradas e estaladiças em ciclos de 2 a 3 minutos. A sua robustez e design otimizado para ambientes profissionais garantem eficiência operacional, minimizando o tempo de espera do cliente e maximizando a rentabilidade do serviço.

## Descricao Resumida

Máquina de gofres elétrica dupla profissional com placas de ferro fundido. Termostato 0-300 °C, pés ajustáveis. Dimensões: 550x440x230 mm.

## Descricao Completa

### máquina de gofres elétrica — Máquina de Gofres — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a produção em ambientes com elevada procura, esta máquina de gofres elétrica simultânea destaca-se pela sua eficiência operacional. Com placas de ferro fundido de alta condutividade térmica, o equipamento garante um aquecimento uniforme e rápido, resultando em gofres sempre perfeitos, dourados e estaladiços em poucos minutos. Esta robustez e fiabilidade são cruciais para manter a qualidade consistente do produto final, mesmo durante os períodos de maior afluxo de clientes. Além disso, a sua bandeja de recolha removível simplifica significativamente os processos de limpeza diária, contribuindo para uma manutenção higiénica e sem esforço.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de hotéis, restaurantes que servem pequenos-almoços e brunches, pastelarias, gelatarias e food trucks, onde a rapidez na confeção e a alta qualidade são primordiais. A sua capacidade de produzir duas unidades em simultâneo torna-a indispensável para eventos e estabelecimentos com grande volume de clientes, assegurando um serviço ágil e a satisfação dos comensais. Permite aos chefes de pastelaria e gestores de F&B dinamizar as suas ofertas matinais e de sobremesas com um produto fresco e atraente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	550x440x230 mm
Peso Líquido	38 kg
Potência	3 kW
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Termostato 0-300 °C
Funcionalidades	Interruptor On/Off, Luzes de Controlo, Pés Ajustáveis, Bandeja removível

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Qual a vantagem das placas de ferro fundido desta máquina de gofres?**

A: As placas de ferro fundido proporcionam uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica otimizada, permitindo uma cozedura eficaz e uniforme para a criação de gofres na perfeição e estaladiços em tempo reduzido para hotéis e pastelarias.

**Q: Quais são as dimensões deste aparelho e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

A: A máquina de gofres elétrica dupla tem dimensões de 550x440x230 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm em redor do equipamento para ventilação e fácil acesso para operação e limpeza, garantindo assim o seu correto funcionamento e durabilidade.

**Q: Como é feita a limpeza do equipamento para garantir a higiene?**

A: A limpeza é simplificada graças à bandeja removível patenteada que recolhe o excesso de massa. Após cada uso, com o equipamento desligado e frio, limpe as placas com uma escova macia e um pano húmido, evitando submersão em água ou produtos abrasivos.

**Q: Este equipamento é adequado para uso contínuo em estabelecimentos profissionais?**

A: Sim, foi concebido para responder às exigências de cozinhas e estabelecimentos profissionais, suportando o uso contínuo e intenso, o que é ideal para períodos de elevado volume de produção em hotéis e restaurantes.

**Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta máquina de gofres dupla?**

A: Esta máquina de gofres requer uma tensão de 230 V com uma potência de 3 kW para funcionar. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos, preferencialmente com uma tomada dedicada, para assegurar o desempenho ideal e a segurança do equipamento.